



scelti da Baccus

Carni La Stella

la qualità e convenienza

Vendere al dettaglio con prezzi da ingrosso e con la qualità garantita dalla stretta collaborazione con i produttori. Una sfida commerciale che La Stella Commercio Carni di Concesio ha vinto in meno di due anni: il negozio di via della Stella 86 è stato infatti aperto il 31 ottobre 2007.

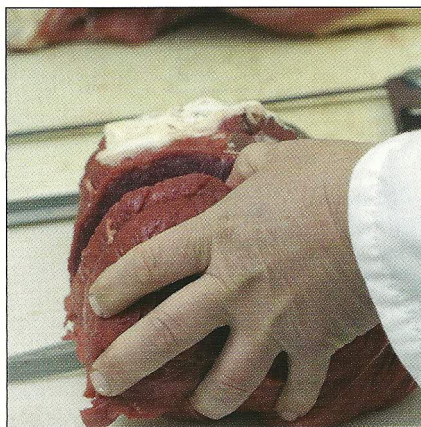
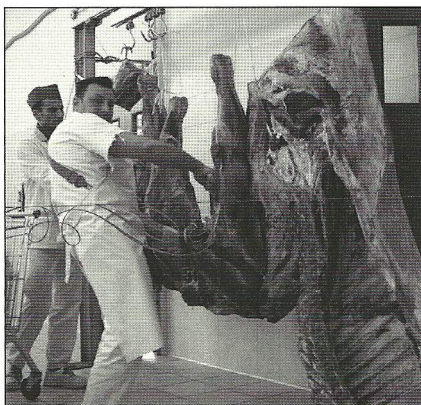
Dietro al successo, amplificato dal "passaparola" della clientela, ci sono però più di vent'anni di esperienza nella vendita al dettaglio di carne nei mercati di tutta la provincia: "Lavorando a diretto contatto con la gente ho accumulato una grande esperienza ma, soprattutto, ho capito cosa vuole la gente quando viene al mercato", spiega **Franco Franzoni**, titolare dell'attività con la moglie **Giuliana Mafessoni**.

"Ho capito che la grande sfida era riuscire a vendere carne fresca di qualità a prezzi veramente convenienti e per fare questo l'unica strada percorribile era risalire alle origini, tagliare ogni passaggio intermedio" - continua Franzoni - *"Così facendo si hanno due vantaggi: infatti, oltre al prezzo molto conveniente, si riesce ad avere un controllo diretto della qualità. L'approvvigionamento è una delle fasi delicate, soprattutto per un mercato locale e per un'azienda come la nostra che nel rapporto con la clientela ci mette la faccia e si è conquistata la fiducia grazie alla bontà dei prodotti venduti"*.

Tradurre la lunga esperienza di venditore ambulante realizzando "La Stella" non è stato però semplice: *"Non è stato facile trovare i fornitori ideali e non è stato facile fidelizzarli"* - continua Franzoni. *"Il fornitore di carni bovine, che rappresentano il 70% delle nostre vendite, l'abbiamo trovato in Polonia. È un allevamento che ci garantisce prodotti con le caratteristiche che chiedevamo e che ha sposato la nostra filosofia: hanno infatti 4.000 capi e servono di fatto solo due aziende."*

Con un rapporto diretto, nel quale l'interesse comune è molto solido, abbiamo raggiunto il massimo per la carne bovina che riceviamo settimanalmente. Se il fornitore della carne bovina è stato individuato in Polonia, per quanto riguarda tutti gli altri tipi di carne si è scelta la strategia dei produttori di vicinato:

Per la carne suina ci rivolgiamo alla provincia di Cremona, mentre il resto della carne che vendiamo - equina, avicola, ovina - proviene dalla nostra provincia. Per quanto riguarda poi i prodotti derivati dalla lavorazione della carne, come gli insaccati, ad esempio, abbiamo attivato un rapporto di collaborazione con alcuni artigiani selezionati che lavorano per noi e per i nostri clienti".



La Stella non è però un semplice commerciante: *"Abbiamo un laboratorio modernissimo, attrezzato con macchine che ci permettono di offrire alla clientela tagli perfetti e pronti ad essere cucinati, senza scarti, e anche questo è un indubbio vantaggio"*.

Un altro particolare che contraddistingue La Stella è la scelta di vendere allo stesso prezzo del dettaglio anche a ristoranti, comunità, mense scolastiche e aziendali: *"Non è un controsenso, semmai abbiamo ribaltato la consuetudine portando i prezzi dell'ingrosso al pubblico, una scelta che paga da sempre e che diventa determinante per le famiglie, soprattutto in questo periodo di crisi e di necessità di contenere i costi"*. Franco Franzoni rivela poi l'ultimo tassello mancante per completare il puzzle di successo del negozio di Concesio: *"Quando riduci al minimo il margine di guadagno devi per forza disporre di una struttura flessibile e molto agile, e questo è assicurato dalla nostra gestione familiare, completata da cinque collaboratori"*. Una superficie di 500 metri quadrati complessivi dove si concentra tutta l'attività.

Questa è **"La Stella commercio carni"** di Concesio.

L'azienda dispone di un magazzino con celle frigorifere che occupa circa 300 metri quadrati. Alla vendita sono riservati un centinaio di metri e altrettanti al laboratorio per la preparazione dei tagli che fanno bella mostra nelle vetrine refrigerate.

"Sicuramente al nostro successo ha contribuito la localizzazione del negozio, su una strada ad altissimo passaggio."

Essere facilmente raggiungibili porta in negozio gente da tutta la provincia" - sottolinea Franco Franzoni. *"Prezzi vantaggiosi e qualità della carne che vendiamo hanno fatto il resto e la pubblicità più immediata ed incisiva ce l'hanno fatta i nostri clienti con il passaparola"*.

Quali sono i programmi per il futuro?

"Mi piacerebbe aprire altri due punti vendita entro la fine dell'anno per creare una copertura omogenea per la provincia di Brescia. È chiaro che non cambierà assolutamente la nostra filosofia di vendita: al dettaglio con prezzi da ingrosso".

Vendita al dettaglio con prezzi da ingrosso: Franzoni ha vinto la "sfida"

